DISTRIBUIDORA VALHEC

PRESENTA EL ROBOT ELITECOOK DE COCISANA
DESDE MIJAS COSTA(MÁLAGA) A TODO EL PAÍS.

Telf.Oficina:952932888 e-mail: info@distribuidoravalhec.com



EL CHEF JONATHAN DEL AMA NOS DICE



EliteCOOK de Cocisana es el nuevo robot multifunción que le ayudará en sus tareas diarias, y le permitirá realizar una cocina más beneficiosa para su salud al poder elaborar sus propias masas para pizza, pan y pasteles sin los consabidos aditivos. También cocinar al vapor con ingredientes frescos sin añadir grasas.

Con EliteCOOK ahorará ESPACIO, no tendrá que utilizar multitud de electrodomésticos para realizar varias tareas.TIEMPO. realiza los trabajos a una gran velocidad y puede programarlo para cocinar mientras se dedica a otras actividades.DINERO. Puede preparar varias comidas de una sola vez con un bajo consumo energético.Este amplio y variado recetario le ayudará a sacar el mejor partido de su EliteCOOK.También nos puedes enviar tu receta elaborada con EliteCOOK y podrás verla publicada en nuestra web. Haz click aquí

ACCESORIOS



Vaporera

Accesorio para cocinar al vapor, especialmente diseñado para utilizar con su EliteCOOK de Cocisana. Todas las piezas están fabricadas en plástico de alta calidad apto para el contacto con alimentos. No es apropiado para microondas, horno u otros dispositivos.

La Vaporera consta de cuatro piezas:
Recipiente de vapor+junta de sellado+bandeja interna+tapa.

Para utilizar la Vaporera, es necesario que sitúe la cubeta en posición “CERRADO”.

El recipiente de vapor lleva integrado en su base una tapa con las mismas características y funciones que la tapa individual de la cubeta.
2 combinaciones
Recipiente de vapor+bandeja interna+tapa



Bolsa de transporte

Bolsa de transporte especialmente diseñada para su EliteCOOK de Cocisana.

Consta de 2 bolsas combinados con cremallera. Bolso principal para transportar su Elitecook y 3 apartados para los accesorios.
Bolso pequeño, para transportar su accesorio Vaporera de EliteCOOK.

Con forro interior y algodón 5MM PP vellón. 5 # cremallera.

Tamaño de la bolsa principal adaptable a una máquina de:
35,8 (Largo) * 29.8 (Ancho) * 31.6 (Alto) cm.

Tamaño de la bolsa pequeña adaptable para un producto de:
35,5 (Largo) * 26 (Ancho) * 12.5 (Alto) cm.

Logos bordados.



Jarra medidora

Báscula de cocina digital apta para líquidos y sólidos, gracias a su dinámica estructura en forma de jarra. Jarra apta para lavavajillas y microondas (Quitar el mango)

- **Peso máximo 1.000 g.**
- **Cuerpo de la jarra PC**
- **Mango ABS**
- **Pantalla LCD**
- **Rango de medición Peso: 0g.-1.000 g.**
- **Rango de medición Temperatura: -40ºC-120ºC**
- **Peso preciso: +/- 1g. +/- 2ºC**
- **Batería mod. 2032 3V.**

- PC de jarra estándar: Norma 2002/72/CE Plástico.

Funciones
Báscula de PESO digital con TARA múltiple
Peso con temperatura digital
Contador digital de cuenta-atrás

Cestillo

Fabricado con un plástico especial de alta calidad. Es un accesorio con múltiples funciones:

1. Sirve para colar zumos de frutas y vegetales. Por ejemplo, corte y haga un puré con los ingredientes, después introduzca el cestillo y utilícelo como colador cuando vierta el líquido.
Use la espátula para sostener el cestillo.
2. Los alimentos blandos, como por ejemplo, las albóndigas,
cuya preparación no puede ser realizada completamente en la cubeta, deben ser colocados en el cestillo, donde se podrán guisar.
3. Sirve también para preparar platos adicionales como patatas,
arroz, etc.
4. En caso de que se requiera reducir el líquido de algunos alimentos, por ejemplo, la salsa de tomate, también puede utilizar el cestillo como cobertura encima de la tapa, sustituyendo el vaso medidor por el cestillo.



Cuchillas

Montaje
Introduzca el cuerpo de las cuchillas en el interior de cubeta,
en la posición que se indica. Una vez alojado en su ubicación, proceda a insertar y enroscar la tuerca por la parte inferior de la cubeta. Gire enérgicamente hacia la derecha asegurándose de que queda bien apretada.

Desmontaje
Para desmontarlas, siga a la inversa las instrucciones anteriores de montaje. Para desenroscar el juego de cuchillas, esta vez gire la tuerca hacia la izquierda.
PRECAUCIÓN
Durante ambos procesos, manipule con mucho cuidado el juego de cuchillas. Los bordes de las mismas están MUY AFILADOS y puede cortarse



Espátula

1. Este accesorio está especialmente fabricado para su EliteCOOK de Cocisana, es el único accesorio que necesita para remover o mezclar los alimentos en la cubeta.

2. Utilícelo para insertar y extraer el cestillo. Dispone de un gancho fabricado especialmente para sacar el cestillo sin quemarnos.

3. Introduzca la espátula por el orificio de la tapa para mover o mezclar los alimentos. Dispone de un disco de seguridad que impide que la espátula roce con las cuchillas, lo que permite utilizar la espátula mientras la máquina esté cocinando, hirviendo a fuego lento o cortando.

4. Puede utilizar este accesorio para raspar los ingredientes de la pared interna de la cubeta cuando se filtra el jugo, etc.
CONSEJO: Para extraer el cestillo, rogamos se haga uso de la espátula por su gancho especialmente diseñado para este proceso, enganchando con él, el cestillo por el asa, tal y como se indica en el manual de instrucciones.

PRECAUCIÓN
Utilice la espátula incluida en su pack para remover. Otros utensilios podrían engancharse en las cuchillas provocando graves lesiones, además de dañar su EliteCOOK de Cocisana.



Protector cuchillas

Su función es cubrir las hojas de la cuchillas, para que éstas no trituren la comida. Esta pieza es esencial e indispensable para mover y/o mezclar suavemente los alimentos delicados que no quieran ser troceados. También es necesario usar el protector de cuchillas cuando vaya a utilizar la mariposa (mezclador).

ATENCIÓN
Para una correcta utilización del protector de cuchillas lea atentamente el manual de instrucciones



Vaso medidor

Este accesorio tiene varias funciones. Sirve principalmente como medidor de alimentos, y como tapón de la tapa de lacubeta. También impide que pierda calor y que se escapenlos alimentos que han de ser mezclados o cocinados. Se puedeusar para medir ingredientes. El vaso tiene una capacidad de100 ML., existen marcas de 25 en 25ML. Si lo llena hasta elborde tiene una capacidad de 120ML. (ver imagen 12) 1. Puede posicionar el vaso de varias formas (ver imágenes)13 y 14), como mejor le convenga en cada caso.2. Si desea agregar un poco de líquido no hay necesidad dequitar la tapa, simplemente vierta el

líquido sobre la tapay éste irá entrando por el vaso gradualmente en la cubeta.

3. Para agregar ingredientes por el orificio de la tapa, levanteel vaso para introducirlos en la cubeta.



Funciones







BATIR

ÍNDICE

Velocidad

Para batir necesita seleccionar velocidad 3 hasta velocidad 6 progresivamente, dependiendo de los ingredientes que utilice.

Modo de empleo

Ponga los ingredientes en la cubeta, cierre la tapa y, a continuación seleccione el tiempo y la velocidad indicados en la receta y pulse inicio. Utilice una velocidad progresiva, desde velocidad 3 vaya aumentando hasta velocidad 6 y deje batir los ingredientes. Podrá batir desde salsas, purés, huevos, batidos, masas, etc.

Consejos

En el caso de querer batir conjuntamente alimentos sólidos con líquidos para conseguir un resultado homogéneo, por ejemplo, batidos, trocee primero los ingredientes sólidos a velocidad 5 (incluso posterior, dependiendo de la dureza de los alimentos), y después añada los líquidos.

Le aconsejamos que la cantidad total de ingredientes a batir, no supere la mitad de la cubeta, como máximo hasta 1,5 Litros.

Si es la primera vez que realiza una receta, le sugerimos que respete los tiempos y velocidades indicados en la misma, de lo contrario, podría obtener unos resultados completamente diferentes a los esperados. Con el tiempo usted podrá ir haciendo las recetas a su gusto y medida, y será quien decida, qué, cómo, cuánto y cuándo, que aproveche!



MONTAR

ÍNDICE

Velocidad

Para montar necesita seleccionar la velocidad 5. Con esta función hará introducir aire a determinados alimentos líquidos, consiguiendo así que aumenten su tamaño y ganen en textura y esponjosidad. Ideal para montar nata, claras y yemas de huevo, leche, etc.

Modo de empleo

Para poder montar algún alimento es imprescindible colocar el protector de cuchillas y, encima de éste, la mariposa. Deben ir los 2 accesorios juntos. A continuación, vierta el líquido a montar, seleccione velocidad 5 y pulse inicio. La duración dependerá del tipo de ingrediente.

Consejos

Asegúrese de haber colocado correctamente tanto el protector de cuchillas como la mariposa, si tiene dudas sobre su montaje, por favor, lea de nuevo el manual de instrucciones.
Le aconsejamos que no supere la velocidad 5 cuando utilice el protector de cuchillas y la mariposa.
Puesto que con esta función alteramos la textura de los alimentos y aumentan de tamaño considerablemente, le sugerimos que no supere la cantidad de 1 litro.



BAÑO MARÍA

ÍNDICE

Velocidad

El popular y tradicional "baño María" consiste en calentar ciertos alimentos sin permitirles llegar al punto de ebullición. Hasta ahora este proceso nos obligaba a utilizar dos recipientes, en uno se ponía el agua a calentar, e introducíamos otro más pequeño dentro de éste con los ingredientes. Ahora, gracias a las nuevas tecnologías de programación electrónica de temperatura, con su EliteCOOK puede lograr este proceso en un solo paso, y sin necesidad de utilizar diferentes recipientes.

Modo de empleo

Lo único que debe tener en cuenta para que los ingredientes no lleguen a hervir, es

seleccionar una temperatura igual o inferior a 90ºC. Después seleccione la velocidad indicada y pulse inicio. Podrá preparar riquísimas cremas, derretir chocolates, preparar natillas, etc.

Consejos

Es importante saber, que para elaboración de algunos preparados no hay que dejar que los ingredientes hiervan. Principalmente aquellos que contengan huevo y que tenga que emulsionar aplicando temperatura. De lo contrario, los huevos se convertirían en una masa compacta, es decir, en tortilla. Tenga en cuenta esto cuando prepare salsas, natillas, cremas, etc. Para fundir chocolate también es necesario utilizar el baño María, de lo contrario, se cuartearía.



EMULSIONAR

ÍNDICE

Velocidad

Para emulsionar necesita seleccionar la velocidad 4. Con esta función conseguirá que dos líquidos o grasas, como el aceite y el vinagre, que por naturaleza tienden a separarse, por su diferencia de densidad, queden unidos. Para hacer posible esta mezcla necesitará un emulsionante, como la yema de huevo en la salsa mayonesa. Podrá elaborar un sinfín de recetas en frío, como la mayonesa y sus derivados, o en caliente, como es el caso de la salsa holandesa y sus derivados. En los 2 casos se obtiene una emulsión.

Modo de empleo

Para poder emulsionar es imprescindible colocar el protector de cuchillas y, encima de éste, la mariposa. Asegúrese de colocarlos correctamente antes de comenzar. Deben ir los 2 accesorios juntos. A continuación, vierta los ingredientes a emulsionar, como huevos, etc., cierre la tapa de la cubeta, seleccione velocidad 4 y pulse inicio. Después vierta poco a poco por el bocal de la tapa, el aceite o mantequilla derretida.

Consejos

Antes de incorporar la grasa o aceite, mezcle bien los ingredientes que tiene en la cubeta, para un mejor resultado.

Puede verter el aceite poco a poco por la boca de la tapa sin necesidad de poner el vaso medidor, o puede ponerlo y verter el aceite sobre la tapa para que éste vaya cayendo lentamente dentro de la cubeta a través de la ranura.



INFUSIONAR

ÍNDICE

Velocidad

Para infusionar necesita seleccionar velocidad 5 a 60ºC de temperatura, durante 10 minutos.
Hablamos de infusionar cuando queremos darle sabor y/u olor a un líquido sobre un ingrediente determinado, por ejemplo, infusión de cerezas.

Modo de empleo

Vierta en la cubeta el líquido, introduzca el cestillo en su posición correcta, y en él, añada el ingrediente que quiera infusionar. Seleccione velocidad 2, temperatura 60ºC, un tiempo de 10 minutos y pulse inicio.
Cuando finalice, déjelo reposar durante 10 minutos más, para que la infusión haga efecto.
Vierta el líquido resultante y disfrute!

Consejos

Diviértase experimentado.



AMASAR

ÍNDICE

Velocidad

Esta función es un programa preestablecido de fábrica, trabaja en velocidad 3 durante 3 segundos, y reposa durante 4 segundos, así durante el tiempo seleccionado. Utilice esta función para preparar todo tipo de masas con el mínimo esfuerzo.

Modo de empleo

Pulse el botón del panel de control directo en forma de rodillo "AMASAR" para acceder directamente a la función de amasar, seleccione el tiempo, y seguidamente, pulse inicio. Con ello se inicia la función de amasado que procesa la masa de manera uniforme en la cubeta. Esta es una imitación del procedimiento profesional de amasado utilizado en el oficio de la panadería para obtener una masa de alta calidad. El tiempo de amasado dependerá de cada receta.

Consejos

Las masas que contengan levadura quedarán mejor cuanto más tiempo se amasen.
Las medidas de harina que se estiman en nuestras recetas son aproximadas, pueden variar en función del tipo de harina que vaya a utilizar. Cuando finalice el amasado, corrija la textura si fuera necesario, añadiendo líquido o harina.
La masa ideal debe quedar fina y lisa, ni muy seca ni muy blanda o pegajosa, que se pueda moldear con facilidad, y se pueda despegar de la cubeta con facilidad.
No utilice el protector de cuchillas ni la mariposa para preparar masas (por ejemplo masa de pan).
Cuando utilice harina de alto contenido en gluten no sobrepase la cantidad de 300 gr.
En general, para cualquier masa, no debe sobrepasar la cantidad de 500 gr. de harina.



CONFITAR

Velocidad

Para confitar necesita seleccionar velocidad 2 a 60ºC de temperatura.
Confitar con EliteCOOK, gracias a las nuevas tecnologías de programación electrónica de

temperatura exacta, es fácil. La técnica de confitar consiste en introducir el género en un tipo de grasa (mantequilla clarificada, aceite de oliva, manteca de cerdo, etc.) y cocinarlo a baja temperatura (entre 60 y 90ºC, dependiendo del género) hasta que esté cocinado. De esta manera, con el confitado se consigue que las grasas se fundan en el medio de cocción y los jugos que no son liposolubles se queden dentro del alimento dejándolo jugoso y tierno.

Modo de empleo

Puede confitar con líquido o grasa, viértalo en la cubeta, seleccione velocidad 2 a 60ºC, pulse inicio, y déjelo calentar primero hasta llegar a la temperatura indicada. Coloque el cestillo en su lugar y de forma correcta, e introduzca en él, el ingrediente a confitar y deje hasta que se confite.

RALLAR




MOLER




TRITURAR



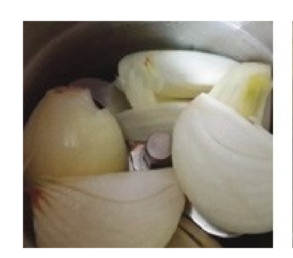

PICAR




PULVERIZAR




TROCEAR




RALLAR, MOLER,TRITURAR, PICAR PULVERIZAR, TROCEAR

ÍNDICE

Velocidad

Olvídese de ensuciar, perder tiempo y espacio. EliteCOOK se lo pone fácil, multitud de funciones en un solo aparato, ahora será rápido, sencillo y limpio. Podrá rallar, triturar, pulverizar, moler, picar y trocear cualquier ingrediente de cualquier tipo y dureza. Dependiendo de la función que necesite, y de la dureza del alimento, simplemente deberá seleccionar más o menos potencia de velocidad.

Modo de empleo

Picar o Rallar: Seleccione velocidad de 3 a 5 progresivamente.
Pulverizar o Moler: Seleccione velocidad de 6 a 9 progresivamente.
Triturar: Seleccione velocidad 6 durante 10 segundos. El tiempo de trituración y velocidad, dependerán de la cantidad y dureza de losalimentos. Auméntelos si quiere conseguir una textura más fina.
Trocear: Seleccione velocidad 4 para trocear ingredientes blandos, como cebollas, ajos, patatas, verduras de hoja, etc. Seleccione velocidad 5 para ingredientes más duros, como la zanahoria, calabaza, etc. Preste atención para evitar triturar los alimentos, pues el tiempo de troceado de nuestras potentes cuchillas es muy corto.

Consejos

Cuando trocee alimentos, para conseguir un resultado uniforme, ponga los ingredientes en la cubeta en trozos de tamaño similar.
Para trocear verduras de escaso peso, de hoja larga, o fibrosas, como pueden ser la lechuga, acelgas, puerros, etc., le aconsejamos cubrirlas con un poco de agua. Después puede colarlas utilizando el cestillo.
Cuando quiera rallar, moler o pulverizar, asegúrese de que las cuchillas, cubeta y tapa estén bien secos, es imprescindible para un correcto resultado.
Puede utilizar el botón Turbo a modo centrifugador, para que se sequen completamente las cuchillas.
Aumentar la velocidad progresivamente consiste en ir aumentando de velocidad poco a poco, hasta la velocidad indicada en cada función, manteniendo unos segundos en cada una, para obtener unos mejores resultados, sobretodo, cuando los ingredientes tienen mucha dureza.
Para triturar hielo, llene la cubeta como máximo hasta la mitad, le aconsejamos que lo humedezca antes y presione el botón "turbo" 2 o tres veces antes de seleccionar la velocidad indicada.



COCINAR

ÍNDICE

Velocidad

Con Eliteccok de Cocisana también podrá cocinar sus platos de toda la vida con el mínimo esfuerzo y sin preocupaciones. Además de sus otras muchas funciones, tendrá la ventaja de no tener que remover sus guisos para que no se peguen, gracias a su tecnología de programación de velocidad, temperatura y tiempo.

Para cocinar debe utilizar el PROTECTOR DE CUCHILLAS y utilizar velocidades bajas 1-3. Estas velocidades son ideales para preparar deliciosos guisos. Los alimentos se mezclan suavemente de la misma manera que si usted los removiera periódicamente en una olla.

Modo de empleo

Instale primero el protector de cuchillas para que los alimentos no sean troceados, ayúdese del manual de instrucciones si fuera necesario, con el fin de colocarlo correctamente. Ponga todos los ingredientes en la cubeta y seleccione velocidad 1-3, programe el tiempo y la temperatura y pulse inicio. La velocidad, el tiempo y la temperatura dependerán del tipo de receta que desee realizar. EliteCOOK se encargará de remover suavemente sus guisos, incluso los más delicados como el arroz con leche.

Ejemplo: Patatas con carne – Programe velocidad 1, 100ºC de temperatura, programe 40 minutos de tiempo y pulse inicio.

Consejos

No ponga a calentar la cubeta cuando esté vacía.

No utilice una velocidad superior a 4 con el protector de cuchillas instalado.

En la función de calentamiento, no seleccione una velocidad superior a 5 para evitar derrames y pueda quemarse.



SOFREIR

ÍNDICE

Velocidad

Seleccione velocidad 1, 120ºC de temperatura y pulse inicio. Gracias a la gran temperatura que alcanza, podrá sofreír cualquier tipo de ingrediente.

Modo de empleo

Para sofreír vierta primero aceite o algún tipo de grasa en la cubeta, seleccione temperatura 120ºC, velocidad 1, pulse inicio y deje calentar durante unos 30 segundos. A continuación, vierta los ingredientes a sofreír por orden de dureza.

Consejos

Para su comodidad, trocee primero todos los ingredientes que sean necesarios para la elaboración de su receta, sin utilizar el protector de cuchillas. Después instale el protector de cuchillas y siga los pasos indicados arriba.



MEZCLAR Y REMOVER

ÍNDICE

Velocidad

Dependiendo del tipo de alimento que quiera mezclar y/o remover deberá utilizar una velocidad y un tiempo diferente.

Modo de empleo

Mezcla lenta (velocidad 1): Es necesario utilizar el PROTECTOR DE CUCHILLAS para esta función, de lo contrario, los alimentos se desmigarían. En esta velocidad, los alimentos se mezclan suavemente. Es ideal para alimentos delicados.

Remover (velocidades bajas 1-3): Por el mismo motivo anteriormente citado, es necesario utilizar el protector de cuchillas para esta función. Estas velocidades son ideales para preparar deliciosos guisos!

Consejos

No ponga a calentar la cubeta cuando esté vacía.

No utilice una velocidad superior a 4 con el protector de cuchillas instalado.



COCER Y CALENTAR

ÍNDICE

Velocidad

Cocer o dar calor a cualquier ingrediente, guiso o crema, es muy fácil y en apenas 5 minutos.

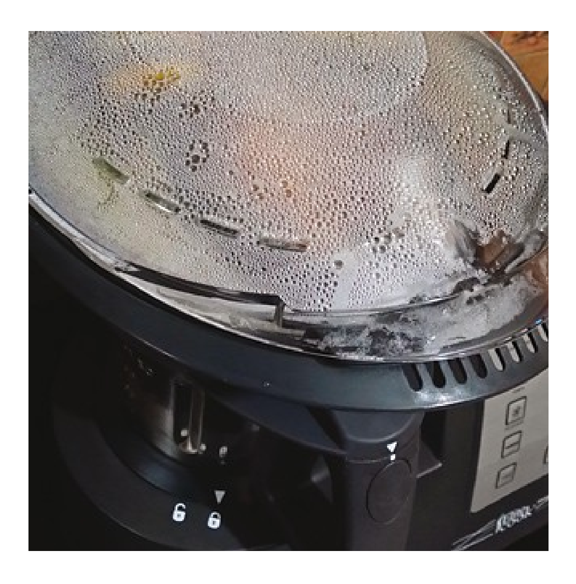
Modo de empleo

Calentar: Vierta en la cubeta los ingredientes que desea calentar. Seleccione velocidad 1, 120ºC de temperatura y pulse inicio. Si el contenido a calentar es o contiene alimentos sólidos, deberá instalar previamente el protector de cuchillas para que los alimentos no sean

troceados.
Cocer: Para cocer un alimento es imprescindible que vaya acompañado de un líquido. Es aconsejable instalar previamente el protector de cuchillas para esta función, de lo contrario, los alimentos de menor dureza se desmigarían. Ponga todos los ingredientes en la cubeta, seleccione velocidad 1-2, una temperatura de 120ºC y pulse inicio.
Cocer en el cestillo: Cocer en el cestillo es ideal para cocer alimentos delicados, guarniciones, o ingredientes que no quiera mezclar ni triturar con otros alimentos.
Es muy útil para la preparación de caldos, que suelen llevar huesos, puntas de jamón muy curado, y otros alimentos que utilizamos para dar sabor, pero que pudieran bloquear las cuchillas. Estos irán en el cestillo. El cestillo también es la mejor opción para cocer huevos.
Perfecto para cocinar al vapor pequeñas cantidades de alimentos como mejillones, berberechos, etc., alimentos que no precisan de tiempos de cocción muy largos, ya que solo debe utilizar 500 gr. de agua con el cestillo puesto para producir vapor. Vierta el líquido en la cubeta, introduzca el cestillo dentro de ésta, y en él coloque los ingredientes a cocer.
Seleccione velocidades bajas 1-2, 120ºC de temperatura, el tiempo que corresponda o desee y pulse inicio.

Consejos

Para sacar el cestillo de la cubeta, ayúdese del gancho de la espátula especialmente diseñado para este proceso, así evitará quemarse.



COCINAR AL VAPOR CON LA VAPORERA

ÍNDICE

La cocción al vapor es una de las formas de cocinado más saludables para nuestro organismo, y es cada vez, más frecuente en todo el mundo gracias a sus grandes ventajas; conserva las vitaminas y sales minerales de los alimentos, intensifica sus sabores y olores, su textura es más jugosa y firme, y lo mejor de todo, es queno precisa de ningún tipo de grasa o aceite ni sal.
Si está pensando en ponerse a dieta, padece de colesterol y/o hipertensión, o simplemente quiere cuidar su alimentación, la Vaporera de EliteCOOK de Cocisana es ideal para preparar todo tipo de alimentos de una forma suave, lenta y sin grasas, gracias al vapor caliente. Todas las piezas de la vaporera están fabricadas en el mejor plástico, de alta calidad, apto para el

contacto con alimentos. Las piezas son aptas para el lavavajillas. No son aptas para el microondas, horno u otros dispositivos.

Velocidad

Para la cocción al vapor debe seleccionar velocidades bajas 1-2, (nunca supere la velocidad 3), y una temperatura igual o superior a 100ºC. Tenga en cuenta que para hervir el agua y producir vapor, se necesitan al menos 100ºC. El tiempo dependerá de la cantidad y dureza de los alimentos.

Modo de empleo

Para cocinar al vapor necesita ½ litro de agua aproximadamente por cada 30 minutos de cocción. Por cada 15 minutos adicionales, añada unos 250 ml. más de agua para evitar quedarnos sin vapor. Para darle un mayor sabor a los alimentos, puede utilizar caldo vegetal, o una mezcla de vino,agua y especias, en lugar de solo agua. Vierta el líquido en la cubeta e instale la vaporera asegurándose de colocar la base de forma correcta, de igual manera que si colocase la tapa principal de la cubeta, lleva el mismo sistema (vea manual de instrucciones). Después, añada los ingredientes que quiera
cocinar al vapor y asegure la cubeta (candado cerrado). Seleccione velocidad 1 o 2, temperatura 100ºC o 120ºC, el tiempo y pulse inicio.

Ejemplo: ponga unas patatas laminadas en el recipiente de vapor, y 2 lubinas con cebolla troceada en la bandeja interna. Seleccione Velocidad 2 – 120ºC de temperatura – 35 minutos y pulse inicio.

También puede añadir el cestillo en el interior de la cubeta, al mismo tiempo que cocina al vapor, para aprovechar y cocer más alimentos, por ejemplo, huevos, verduras, arroz, berberechos, mejillones, etc.

Consejos

No intente cerrar la tapa-base de la vaporera forzosamente, la lengu?eta de la cubeta debe salir por el orificio trasero de la tapa-base, después, busque la posición correcta y presione (sin forzar).

Utilice velocidades bajas (1-2) cuando use la Vaporera. Nunca supere la velocidad 3.

Para que todos los alimentos reciban el mismo vapor, intente no cubrir todos los orificios del recipiente de vapor y bandeja interna.

Ponga los alimentos que requieran mayor tiempo de cocción en la parte de abajo.

Corte los alimentos de forma similar para que se cocinen por igual.

Existen muchas otras técnicas de cocinado que usted puede desempeñar con la vaporera, como alimentos a la sal, papillote, confitar, baño maría, etc. Con EliteCOOK de cocisana todo es posible!



TURBO

ÍNDICE

Velocidad

Esta función es un programa preestablecido de fábrica. Permite la máxima aceleración de las cuchillas directamente. Con la función “turbo” podrá trocear alimentos de gran dureza como tacos de jamón, hielo industrial, quesos muy curados, chocolate, etc.

Modo de empleo

Pulse el botón del panel de control directo “TURBO” para funcionar en la velocidad máxima. Solo funciona cuando el botón se presiona y se sostiene en esta posición, deja de funcionar al soltarlo. Si, por ejemplo, quiere cortar en trozos grandes una gran cantidad de ingredientes, presione el botón turbo 3 o 4 veces (repita según sea necesario), de esta manera
los ingredientes quedarán uniformemente troceados. Después seleccione la velocidad indicada en cada proceso.

Consejos

Le aconsejamos que cuando vaya a trabajar con alimentos de alta dureza, utilice previamente el botón “turbo”, ya que si intenta hacerlo con velocidad progresiva, el ingrediente podría rebotar, o quedarse enganchado en las cuchillas sin conseguir el resultado esperado, como por ejemplo, al trocear hielo o puntas de jamón muy curado.
También es muy útil utilizar el botón “turbo”, como paso previo a rallar, moler y pulverizar, como pueden ser el queso el café, y el azúcar.
No llene la cubeta más de la mitad cuando utilice la función “turbo”.
No introduzca en la cubeta trozos superiores al tamaño de un hielo industrial.
No es posible utilizar la función “turbo”, si se activa la función “amasar”.

Antes de empezar

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Para su propia seguridad y la de su nuevo robot multifunción, le rogamoslea detenidamente el manual de instrucciones antes de usar su EliteCOOK de Cocisana por primera vez. Este manual forma parte de su aparato, por lo tanto, guárdelo como referencia en un lugar cercano por si tuviera que volver a recurrir a él en el futuro, o una tercera persona utilice la máquina. Tenga en cuenta que las garantías solo cubren defectos de fabricación, y no un mal uso por parte del usuario. Por lo tanto, si tiene alguna duda y no consigue solventarla con la ayuda de su manual, por favor, le rogamos se ponga en contacto con nosotros, o con su distribuidor autorizado.
En el manual encontrará las diferentes formas de ponerse en contacto con nosotros.Estaremos encantados de atenderle.

Pida a su distribuidor que le selle la garantía que encontrará en su manual.

A continuación le citamos algunos consejos prácticos que le ayudarán a trabajar mejor con su

EliteCOOK de Cocisana. En el manual encontrará muchos más y de forma extendida.

CONSEJOS DE UTILIDAD

Familiarícese con los accesorios y piezas que encontrará en su pack de EliteCOOK antes de comenzar. Aprenda sus nombres, conceptos y funciones, esto le será de gran ayuda a la hora de cocinar una receta.

Nunca exceda la capacidad máxima de 2 litros de la cubeta. 1,5 litros si va a ser utilizada como batidora.

La selección del tiempo es necesaria si desea calentar alimentos. Para remover alimentos delicados utilice el protector de cuchillas.

La cubeta debe estar en posición cerrado (candado cerrado) para poner la máquina en marcha. Si la cubeta no está debidamente bloqueada, aparecerá en el display la imagen de una cubeta.

Si la tapa de la cubeta no está bien cerrada, la máquina tampoco se pondrá en marcha. Asegúrese de cerrarla correctamente, no la fuerce, podría romperla (ver manual).

La base-tapa de la Vaporera tiene el mismo sistema de cierre y junta de sellado que la tapa principal de la cubeta.

No intente abrir la tapa forzándola. Ábrala solo cuando el selector de velocidad esté a 0 (cero) y la cubeta en posición abierto (candado abierto).

Es imprescindible colocar en la posición correcta la "junta de sellado" de la tapa principal, y la tapa-base de la Vaporera antes de utilizar. De lo contrario, la comida podría salirse. Solo debe colocar la cara con las letras "esta cara a la tapa", mirando hacia usted.

El protector de cuchillas es esencial e indispensable para mover y/ o mezclar suavemente los alimentos delicados que no quieran ser troceados.

Asegúrese de colocarlo de forma correcta, (vea "como montar/desmontar el protector de cuchillas en el manual).

Cuando utilice el protector de cuchillas NUNCA SUPERE LA VELOCIDAD 4. De lo contrario, podría salirse y provocar graves lesiones en su aparato.

También es necesario usar el protector de cuchillas cuando vaya a utilizar la mariposa.

Utilice únicamente velocidades bajas (1-2) cuando seleccione la temperatura máxima o utilice la Vaporera, NUNCA SUPERE LA VELOCIDAD 3.

Cuando la temperatura es superior a 0ºC, NO SUPERE LA VELOCIDAD 5.

No se puede utilizar el botón "turbo" en la función de amasado.

No supere la velocidad 5 en la función de calentamiento para evitar derrames.

No utilice el protector de cuchillas ni la mariposa para preparar masas (por ejemplo masa de pan).

En general, para cualquier masa, no debe sobrepasar la cantidad de 500 gr. de harina.

Cuando esté cocinando y necesite instalar el protector de cuchillas, le aconsejamos que vacíe la cubeta previamente, para una correcta colocación del mismo. Si lo instala con comida en la cubete, puede quedar mal colocado y salirse durante la cocción.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con la máquina.

Desconecte la máquina de la corriente antes de limpiarla.

No sumerja la unidad central en agua.

Evite lavar la cubeta con las cuchillas puestas.

Tenga especial cuidado con la manipulación de las cuchillas.

Utilice solo piezas de recambio originales.

Utilice solo la espátula con disco de seguridad para remover la comida dentro de la cubeta.

Utilice el vaso medidor cuando cocine.

Nunca utilice la función "turbo" ni incremente bruscamente la velocidad, cuando la comida esté caliente.

MANUAL DEL USUARIO

PRESENTACIÓN ELITE COOK

*¡**Enhorabuena**, acaba de adquirir el robot multifunción, y el que a partir de ahora será su* aliado en la cocina, EliteCOOK de Cocisana!

Queremos agradecerle que haya confiado en nosotros, y comunicarle que **estamos a su disposición para cualquier consulta** o duda referente a su nuevo ayudante de cocina. Así mismo, también estamos abiertos a recoger sus **sugerencias** o quejas con en fin de mejorar cada día.

Con EliteCOOK de Cocisana podrá experimentar un sin fin de formas de cocinado: Rallar, Pulverizar, Triturar, Moler, Picar, Amasar, Confitar, Cocer, Cocinar, Infusionar, Batir, Montar, Emulsionar, Remover, Sofreir, Baño María, Mezclar, Calentar, Cocina a vapor..., etc.

¡CON ELITECOOK DE COCISANA ES FÁCIL!

¡HOY COCINO YO!

será la frase más utilizada en su casa...

EliteCOOK de Cocisana está destinado para el uso doméstico y profesional. También en entornos laborales donde se precise, como oficinas, etc.
Por su propia seguridad, le aconsejamos que lea detenidamente este manual antes de
usar EliteCOOK por primera vez, y guárdelo como referencia , por si tuviera necesidad de consultarlo en el futuro. Este manual es parte de EliteCOOK de Cocisana, por lo tanto, téngalo a mano siempre cuando una tercera persona utilice la máquina.
Este robot multifunción no está destinado para q ue lo utilicen niños o per sonas con capacidad física, mental o sensorial reducidas. Tampoco es aconsejable que sea utilizado por personas que no hayan leído previamente las instrucciones de uso relativas, en su defecto, deberán ser supervisadas o formadas previamente por ersonas que conozcan el funcionamiento de EliteCOOK y se hagan responsables de su seguridad.
Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con la máquina.
Cumple con todos los estándares y normas de seguridad más avanzadas del país en el que ha sido vendido por Rolling Pin, S.L.U., o un distribuidor autorizado. En caso de que se utilice en otro país, no podemos garantizar que cumpla con los estándares de seguridad correspondientes. Por este motivo, Rolling Pin, S.L.U. no asume ninguna responsabilidad en caso de daños producidos como consecuencia de su uso en otro país.

Características técnicas

Consumo Máximo:1400W.
Potencia del Motor: 600W.
Potencia de calentamiento:1300W.
Velocidad de rotación:RPM 200-9000.
Material del recipiente:Acero Inoxidable (SS 304).
Capacidad del recipiente:Máximo 2 Litros.
Voltaje de Alimentación del aparato:220-240V~
Longitud del cable de alimentación:1.3M.
Pesos y medidas(LARGO/ANCHO/ALTO):
La máquina:35.8*29.8*31.6 cm. -
Peso:6.2kg.
Vaporera:35.5*26*12.5 cm. -
Peso:0.8kg .
Protector de cuchillas:11*6.2cm –
Peso:20gr.
Mariposa:13.3*14cm. –

Peso:32gr.
Cestillo:16.3*10cm. –
Peso:11gr.
Espátula:30*7.5cm. –
Peso:60gr.
Piezas de calentamiento de alta eficienciaCalentador cerámico 360º, diseño especial y único, que permite el calentamiento de la comida por los cuatro lados, de forma uniforme.
Cubeta de puro acero inoxidable 18/8
En la superfície de algunos accesorios podrá observar fibras. No es debido a una defectuosa fabricación, se ha añadido fibra a la materia prima para aumentar la dureza y resistencia de las piezas, ya que mantienen el contacto con los alimentos por mucho tiempo.

¿Dónde dirigirme en caso de duda o incidencia?

Puede ponerse en contacto con nosotros mediante nuestro servicio de asistencia técnica (S.A.T):
Teléfono:902.431.140
Correo Electrónico: sat@grupoal.com
Web:www.grupoal.com
Correo Postal:Rolling Pin, S.L.U.
Ctra. Jaraíz-Navalmoral S/N Pol. Ind. El Pocito 10400 – Jaraíz de la Vera (Cáceres)
Usted recibirá una atención personalizada, pero antes le rogamos lea detenidamente este manual de usuario.

Seguridad

SU SEGURIDAD ES LO PRIMERO. CONVIENE RECORDAR...

Corriente eléctrica•

Desconecte la máquinade la toma de corriente antes de limpiarla y si no va a utilizarse durante un espacio de tiempo prolongado.•
No sumerja la Unidad Central del aparato en agua, ni utilice demasiada agua para lim-piarlo. Límpielo sólo con un paño húmedo. No permita que entre agua ni suciedad dentrode la carcasa.•
Inspeccione regularmente su máquina y sus accesorios, incluyendo la cubeta y el cable de conexión, para detectar posibles daños. Las piezas dañadas pueden suponer un peligro.
Si descubre algún daño no utilice la máquina y contacte con el servicio de atención al cliente de Cocisana o con un servicio técnico autorizado.
EliteCOOK de Cocisana sólo puede ser reparado por los ser vicios técnicos propios de Cocisana. Esto también es aplicable en el caso de daño en el cable de cone xión.
Las reparaciones inadecuadas o el manejo inexperto pueden dar lugar a serios riesgos parael usuario.•
Utilice el robot multifunción con corriente alterna y conectado a una instalación eléctrica correctamente realizada por un técnico especializado.
El voltaje y la frecuencia de la instalación eléctrica deben coincidir con los indicados en la placa de características que se encuentra en la base de la unidad central.

Juego de cuchillas de acero inoxidable

Tenga especial cuidado con las manipulación de la cuchillas, no las toque, están muy afiladas. Puede tocar la parte superior del conjunto para montarlas o desmontarlas de la cubeta.

Daños colaterales

Asegúrese de que hay una distancia suficiente por encima y alrededor de la Vaporera y de EliteCOOK de Cocisana (muebles, estantes ...) para evitar daños por el vapor calienteque pudiera salir.

Mantenga una distancia suficiente entre su robot y fuentes de calor externas tales como radiadores, placas calientes, hornos, etc. No coloque el aparato ni el cable de conexión del mismo, sobre ninguna fuente de calor (como placas calientes, elementos de cocción, cocina u horno), ya que podrían ponerse en marcha imprevistamente y causar daños en la máquina.
Asegúrese de que la junta de sellado del juego de cuchillas está bien colocado al montar-las. Si no se pone correctamente, el contenido del vaso puede salirse y dañar el aparato.
Asegúrese de que las aberturas de ventilación a ambos lados de la máquina estén siem-pre libres de salpicaduras de grasa, restos de comida o restos similares, y que estén sin cubrir.
En caso contrario, la máquina podría dañarse.

Uso de materiales o utensilios inadecuados

Utilice el pack de piezas que ha adquirido junto a su EliteCOOK de Cocisana o las piezas de recambio originales . Nunca utilice piezas o materiales no proporcionados por EliteCOOK de Cocisana o un distribuidor autorizado.
Utilice el vaso medidor para cerrar el orificio de la tapa de la cubeta , no lo cubra con toallas ni objetos similares, sólo utilice el vaso medidor.

Utilice solo la espátula con el disco de seguridad para remover la comida dentro de lacubeta.
Nunca utilice otros utensilios como cucharas, o cualquier otro tipo de utensilio para remover . Pueden engancharse en las cuchillas y, como consecuencia, podrían provocar lesiones.

- **Cierre la tapa de la cubeta antes de introducir la espátula por el orificio de la tapa de la cubeta.**

Peligro de quemaduras por derrame de comida y/o vapor

No ponga más de 2 litros de ingredientes dentro de la cubeta.

- **Fíjese en las marcas de nivel de llenado del recipiente.**
- **Tenga especial precaución en el cuidado y la limpieza de todas las piezas antes de su uso.**
- **Es muy importante que la junta de sellado de la tapa (goma de silicona en forma de anillo,desmontable y lavable, que permite un sellado hermético de la tapa), esté limpiay correctamente colocada.**
  Revise periódicamente la junta para comprobar que no presenta daños.
  Si presenta daños o se producen fugas, cámbiela inmediatamente, como mínimo cada2 años.
- **No abra la tapa de la cubeta hasta que los alimentos procesados se hayan detenido. Esto es especialmente importante si se aplican velocidades elevadas superiores a la velocidad 5.**
- **No intente abrir la tapa forzándola.**
  Ábrala sólo cuando el selector de velocidad esté a 0(cero) y en posición “ABIERTO”.
- **Nunca utilice la opción “Turbo” ni incremente bruscamente la velocidad cuando la comidaesté caliente.**
- **Tenga cuidado con las pequeñas gotas de comida caliente que puedan saltar al abrir la tapa.**
  Coloque el vaso medidor correctamente en el orificio , especialmente al procesar alimentos calientes (como la mermelada, sopa) a velocidad media (3 –6) o alta (7–9–Turbo).
- **Al procesar alimentos calientes(temperaturas superiores a 60°C), no toque el vasomedidor ni pulse el botón Turbo.**
- **No use la máxima temperatura(+120º C - Vaporera) para calentar o cocinar grandes cantidades de comida.**
- **Utilice únicamente velocidades bajas(1-2) cuando seleccione la temperatura máxima.**
  (+120ºC–Vaporera). Velocidades más altas pueden hacer que la comida salpique o rebose.
- **Fíjese en la correcta colocación de la Vaporera sobre la tapa de la cubeta**
  .
- **Tenga cuidado con los escapes de vapor calientepor los lados y por la parte superior de la tapa de la Vaporera durante su utilización.**
- **Sólo toque las asas a ambos lados de la Vaporera.**
- **Nunca utilice la Vaporera sin tapa.**
- **Sujete la tapa de la Vaporera de forma que el vapor o las gotas de agua condensada no puedan tocarle cuando la retire.**
- **Tenga cuidado con el vapor caliente que seguirá saliendo por el orificio de la tapa de la cubeta al quitar la Vaporera.**

•

Mantenga a los niños alejados del EliteCOOK de Cocisana , y prevéngales del peligro del vapor caliente y del agua caliente condensada cuando utilice la Vaporera. Adviértales que tanto la cubeta como la Vaporera se calentarán.

•

Asegúrese de que el orificio de la tapa de la cubeta y las pequeñas ranuras de la Vaporera no están obstruidas. De lo contrario, podría haber un escape descontrolado de vapor.

•

Sujete el vaso medidor firmemente mientras utiliza EliteCOOK a velocidades medias (3–6)y altas (7–9), o cuando presione el botón “turbo” para picar o triturar comida fría

Limpieza

Al igual que la vajilla o todo aparato de cocina nuevo, antes de usar el EliteCOOK de Cocisana por primera vez, y tras cada uso, se debe limpiar a fondo , especialmente el juego de cuchillas, la cubeta, la tapa de la cubeta y las juntas de sellado.

Cómo limpiar la Unidad Central

Desconecte la máquina de la corriente eléctrica antes de limpiarla. No sumerja la unidad central en agua. Utilice una bayeta húmeda (SIN GOTEAR), y productos no agresivos para la cubierta de plástico. Séquelo con papel.

Cómo limpiar la cubeta y accesorios

Antes de limpiar la cubeta quite el juego de cuchillas, para evitar cortes. Tanto la cubetacomo los accesorios pueden ser limpiados con su limpiador habitual, y en el caso de necesitar una limpieza mas exhaustiva de la cubeta (como comida pegada), recomendamos utilice productos específicos para acero inoxidable.

Cómo limpiar el cuerpo de cuchillas

Si no presenta suciedad incrustada o seca, puede situarla debajo del grifo, y si por el contrario presenta suciedad seca o incrustada, puede ayudarse de un cepillo o utilizar su lavavajillas habitual. También puede lavarlas en su lavavajillas, pero asegúrese de no dejarlas por un periodo de tiempo muy largo. Esto podría dañar las partes internas.

Cómo limpiar el accesorio de cocción al vapor (VAPORERA)

Puede limpiarlo con su limpiador habitual, debajo del grifo ó en el lavavajillas.

Nota:

Todos los componentes de EliteCOOK de Cocisana, EXCEPTO la UNIDAD CENTRAL,se pueden lavar en el lavavajillas. Ponga las partes plásticas, especialmente la tapa de la cubeta, en la parte superior del lavavajillas para evitar que se deformen como resultado de las altas temperaturas. Algunos ingredientes, como el curry, el tomate frito, el colorante, y los que contienen ácido cítrico, pueden causar manchas. Limpie dichas sustancias de la tapa de la cubeta, de su junta de sellado, de la espátula, del cestillo y de todas las piezas de la Vaporera tan pronto como pueda.

¡¡IMPORTANTE!!

1EVITE LAVAR LA CUBETA CON LAS CUCHILLAS PUESTAS.
2.NUNCA INTENTE RASCAR LA SUCIEDAD CON LAS MANOS PARA EVITAR CORTES
3.NO UTILICE OBJETOS PUNZANTES O AFILADOS PARA LA LIMPIEZA, PUEDENDAÑAR PARTES FUNCIONALES O AFECTAR LA SEGURIDAD DEL APARATO.
4.NUNCA SUMERJA LA UNIDAD CENTRAL DEBAJO DEL AGUA, SOLO UTILICE UN TRAPO HÚMEDO. DESCONECTE EL APARATO DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE LIMPIARLO.

CONSEJO ÚTIL DE LIMPIEZA

Ponga un litro de agua aproximadamente en la cubeta con unas gotas de su lavavajillas habitual. Seleccione velocidad 5 ó 6 o presione varias veces el botón turbo. A continuación enjuague bien con agua y seque con un trapo limpio.

¡Su cubeta, tapa, vaso medidor y las cuchillas estarán limpias!

Para mejorar la ventilación mientras la máquina esté sin usar, no guarde l

cubeta con el vaso medidor puesto

Limpieza, Accesorios y piezas

Al igual que la vajilla o todo aparato de cocina nuevo, antes de usar el EliteCOOK de Cocisana por primera vez, y tras cada uso, se debe limpiar a fondo , especialmente el juego de cuchillas, la cubeta, la tapa de la cubeta y las juntas de sellado.

Cómo limpiar la Unidad Central Desconecte la máquina de la corriente eléctrica antes de limpiarla. No sumerja la unidad central en agua. Utilice una bayeta húmeda (SIN GOTEAR), y productos no agresivos para la cubierta de plástico. Séquelo con papel.

Cómo limpiar la cubeta y accesorios

Antes de limpiar la cubeta quite el juego de cuchillas, para evitar cortes. Tanto la cubeta como los accesorios pueden ser limpiados con su limpiador habitual, y en el caso de necesitar una limpieza mas exhaustiva de la cubeta (como comida pegada), recomendamos utilice productos específicos para acero inoxidable.

Cómo limpiar el cuerpo de cuchillas

Si no presenta suciedad incrustada o seca, puede situarla debajo del grifo, y si por el contrario presenta suciedad seca o incrustada, puede ayudarse de un cepillo o utilizar su lavavajillas habitual. También puede lavarlas en su lavavajillas, pero asegúrese de no dejarlas por un periodo de tiempo muy largo. Esto podría dañar las partes internas.

¿Qué encontrará en su pack?

CUBETA DE ACERO INOXIDABLETAPA DE CUBETA VASO MEDIDOR JUNTA DE SELLADO DE TAPA (2 UNIDADES, PARA TAPA DE CUBETA Y TAPA-BASE DE VAPORERA)CESTILLO CUCHILLAS DE ACERO INOXIDABLE (CUCHILLAS + CUERPO + TUERCA

Accesorios y piezas

Juego de cuchillas Cómo Montar/ Desmontar las cuchillas Montaje
1Introduzca el cuerpo de las cuchillas en el interior de cubeta, en la posición que se indica (ver imagen 2). Una vez alojado en su ubicación, proceda a insertar y enroscar la tuerca por la parte inferior de la cubeta. Gire enérgicamente hacia la derecha asegurándose de que queda bien apretada (ver imagen 3).Desmontaje2. Para desmontarlas, siga a la inversa las instruccionesanteriores de montaje. Para desenroscar el juego de cuchillas,esta vez gire la tuerca hacia la izquierda.Protector de cuchillas¿Qué es y para qué sirve?Su función es cubrir las hojas de la cuchillas, para que éstasno trituren la comida.
Esta pieza es esencial e indispensable para mover y/o mezclar suavemente los alimentos delicados que no quieran ser troceados. También es necesario usar el protector de cuchillas cuando vaya a utilizar la mariposa (mezclador).
Cómo Montar/ Desmontar el protector de las cuchillas El método correcto del montaje de esta pieza es desmontando previamente las cuchillas de la cubeta:.
1Vea como montar/desmontar las cuchillas en el epígrafeanterior.
2. Una vez desmontadas, sitúe el protector de cuchillas a la misma altura y dirección que las cuchillas, y apriete con firmeza hasta que oiga "clic" (ver imágenes 4 y 5).
3. Para comprobar que el protector está correctamente colocado, coja las 2 piezas montadas desde la cabeza (ver imagen 6), y compruebe que ambas piezas han encajado y las cuchillas no se salen.
4. Finalmente, vuelva a colocar el conjunto de cuchillas +protector en su sitio habitual, utilizando el método de montajeantes comentado.5. Cuando usted tenga controlado el manejo y colocación de esta pieza, también puede probar a montarla de una forma más sencilla, pero menos segura.

